Linea 3 facile

MARCATO®

MADE IN ITALY



Istruzioni per l’uso e la manutenzione

Instructions for use and maintenance

Mode d’emploi et d’entretien

Gebrauchs und Wartungsanleitungen

Instrucciones para el uso y el mantenimiento

العربية

ارشادات للاستعمال والوقاية

使用上、保管上の注意

中文

使用及维护说明书

Linea 3 facile®

SOLO PER USO CASALINGO
FOR HOUSEHOLD USE ONLY
UNIQUEMENT POUR USAGE DOMESTIQUE



1) Electric Mixer 10 Kg/h



2) Misurone



3) Fettuccine



4) Tagliolini



5) Lasagna



6) Roller 220 mm



7) Pizz@round



8) Capelli d'Angelo

9) Spaghetti



10) Trenette



11) Lasagnette



12) Ravioli

	Pasta Mixer	Pasta Fresca	Pasta&Pizza
1	●	●	●
2	●	●	●
3	○	●	●
4	○	●	●
5	○	●	●
6	○	○	●
7	○	○	●
8	○	○	○
9	○	○	○
10	○	○	○
11	○	○	○
12	○	○	○

● INCLUDED
○ OPTIONAL ACCESS. SOLD SEPARATELY



1) PRECAUZIONI E SUGGERIMENTI PER LA VOSTRA SICUREZZA

- Togliete sempre il cavo di alimentazione prima di iniziare la pulizia della macchina!
- Non staccate né inserite la spina elettrica con le mani bagnate o solamente umide!
- Non bagnate la macchina: pericolo di scarica elettrica!
- Non permettete a persone di età inferiore a 14 anni di usare la macchina!
- Non lasciate la macchina incustodita con la spina della corrente inserita!
- Non usate la macchina in prossimità di fornelli o lavelli!
- Usate questa macchina solo per l'uso descritto in questo manuale.
- Usate solamente il cavo fornito in dotazione e prolunghe adeguate alla corrente indicata sulla targa della macchina.
- Non inserite coltelli, oggetti metallici, oggetti di legno o di stoffa attraverso i rulli in movimento.
- Quando lavorate con la macchina non indossate cravatte, foulard o lunghe collane; raccogliete i capelli lunghi con un fermaglio.
- Prima di aprire il coperchio accertatevi che l'interruttore ① (Fig. 1) sia nella posizione OFF.

2) COME SI PREPARA LA MACCHINA ALL'USO

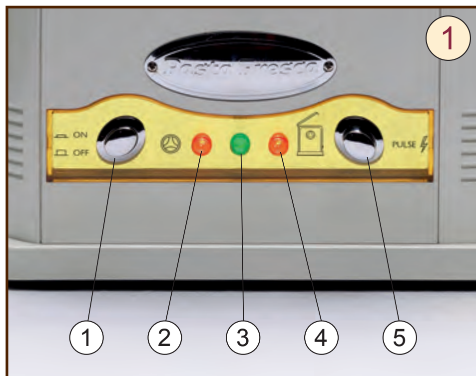
- Quando si usa la macchina per la prima volta pulirla completamente con un panno.
- Per la pulizia dei rulli fate passare attraverso di essi una piccola quantità di pasta che poi dovrà essere eliminata.
- Vi preghiamo di controllare che la tensione di alimentazione corrisponda a quella riportata sulla targa della macchina.

A) PULSANTI E INTERRUTTORI (Fig. 1)

① Interruttore On/Off.
② Spia rossa tappo di chiusura: è accesa se il tappo non è perfettamente chiuso.
③ Spia verde: è accesa quando la macchina è pronta all'uso.
④ Spia rossa coperchio aperto: è accesa se il coperchio non è perfettamente chiuso.
⑤ Pulsante di servizio per funzionamento ad impulsi (Pulse).

B) COME TOGLIERE E METTERE LA PALA

- Svitare il tappo (Fig. 2).
- Spingere la pala verso il foro lasciato dal tappo (Fig. 3).
- Tirare verso l'alto la pala (Fig. 4).
- Per inserire la pala ripetere l'operazione al contrario.





C) COME TOGLIERE E METTERE IL COPERCHIO

- Aprire il coperchio fino al fermo (90°) e spingerlo indietro finchè si libera dal perno (Fig. 5).
- Per inserire il coperchio ripetere l'operazione al contrario.

D) COME MONTARE E SMONTARE GLI ACCESSORI

- Rimuovere il Misurone tirandolo verso l'alto (Fig. 6).
- Inserire l'accessorio nell'apposito foro, presentandolo dalla parte dell'esagono.
- Ruotare l'accessorio di 30° fino al fermo (Fig. 7).

3) COME PREPARARE GLI IMPASTI

Dosate gli ingredienti con l'apposito Misurone (vedi Ricettario allegato) Fig. 8 e 9.
Aprite il coperchio della macchina e versate il contenuto del Misurone nella vasca dell'impastatrice (Fig. 10). Assicuratevi che il tappo laterale sia chiuso e la spia ② spenta.
Chiudete il coperchio ed accendete la macchina (Fig.11) premendo l'interruttore ①.
Dopo circa 5 minuti, si sarà formato un impasto omogeneo e compatto.
Aprite il coperchio per estrarre l'impasto. Per rendere l'estrazione più age vole fate fermare la macchina quando l'impasto si trova nella parte superiore della vaschetta.
Eventualmente aiutatevi con il tasto ⑤ Pulse (Fig. 12-13).
Troverete ricette, istruzioni e suggerimenti per preparare ottimi impasti per: pasta, pizza, pane, biscotti, grissini, crackers, krapfen, pretzel e bagels, all'interno del nostro ricettario "Le ricette di Francesco".
I suoi preziosi consigli vi aiuteranno ad ottenere grandi risultati e soddisfazioni.

4) MANUTENZIONE E PULIZIA DELLA MACCHINA

- Togliete il cavo di alimentazione prima di procedere alla manutenzione.
- Non lavate mai la macchina e gli accessori in acqua o in lavastoviglie (Fig. 26).
- Per pulire la macchina dopo l'uso utilizzate un pennello e un bastoncino di legno (Fig. 27).
- Alcuni componenti come il Misurone e la pala possono essere lavati con acqua e detersivo (Fig. 28).
- Eventuali riparazioni devono essere eseguite da personale specializzato.
- É vietato accedere alle parti interne a chi non è autorizzato.
- Dopo l'uso riponete la macchina e gli accessori nella propria scatola.







1) SAFETY INSTRUCTIONS AND SUGGESTIONS

- Always unplug the machine before cleaning it!
- Do not plug or unplug the machine with wet or damp hands!
- Do not wash the machine as it may short-circuit!
- Do not let anyone under the age of 14 use the machine!
- Do not leave the machine unattended, especially when it is plugged in!
- Do not use the machine near gas or electric burners or sinks!
- Use the machine according to the purposes indicated in this booklet only.
- Use the provided cable only. Any other extension must be checked against the machine's voltage.
- Do not put any knives or tools (metal, wooden tools or cloth) in between the rollers when the machine is working.
- When using the machine do not wear ties, scarves or long necklaces and tie up long hair with a clip.
- Always turn off the switch ① (Fig. 1) before taking the cover off.

2) PREPARING THE MACHINE FOR USE

- When using the machine for the first time, clean it thoroughly with a cloth.
- Use a bit of dough to clean the rollers in between, then throw it away.
- Always check the machine's voltage against the supply before using it.

A) BUTTONS AND SWITCHES (Fig. 1)

① On/Off Switch.
② Red light for the closing knob: it turns on when the closing knob is not perfectly closed.
③ Green light: it is on when the machine is ready for use.
④ Red light for the cover: it turns on when the cover is not perfectly closed.
⑤ Pulse button: for manual pulse operation.

B) HOW TO REMOVE AND INSERT THE MIXING BLADE

- Unscrew the closing knob (Fig. 2).
- Push the mixing blade towards the hole (Fig. 3).
- Lift the mixing blade (Fig. 4).
- Reverse the process to insert the mixing blade.





C) HOW TO REMOVE AND REPLACE THE COVER

- Open the cover by 90° and then unlock it by pushing (Fig. 5).
- Reverse the process to put it back.

D) HOW TO REMOVE AND REPLACE THE ACCESSORIES

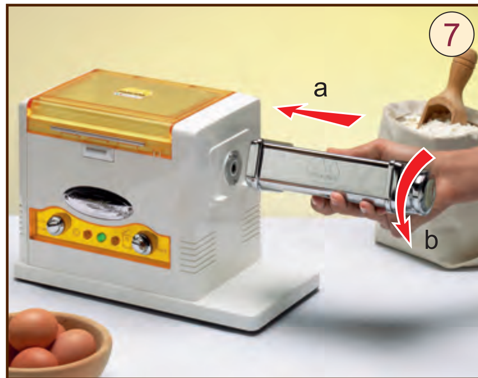
- Remove the Measuring Cup by pulling it upwards (Fig. 6).
- Insert the accessory into the proper opening introducing it by the hexagon side.
- Twist it by 30° until it is fastened (Fig. 7).

3) HOW TO MAKE THE DOUGH

- Measure the ingredients (cfr. “Mr Francesco’s recipes” booklet) by the Measuring cup (Fig. 8 and 9).
- Lift the cover and pour the ingredients into the tank (Fig. 10). Make sure that the closing knob is tightened and the light ② is off.
- Replace the cover and turn on the switch ① (Fig. 11). The ingredients will be mixed to a smooth and thick dough in about 5 minutes.
- Lift the cover and take the dough out. For easier removal, stop the machine when the dough is in the upper section of the tank. You can help this along by pressing the Pulse button ⑤ (Fig. 12 and 13).
- “Mr Francesco’s recipes” booklet contains all the necessary instructions and suggestions to make excellent dough for pasta, pizza, bread, bread sticks, crackers, biscuits, krapfen, pretzel and bagels. Great results and satisfactions are guaranteed!

4) MAINTENANCE OF THE MACHINE

- Always unplug the machine before cleaning it.
- Do not wash the machine and its accessories by hands or dishwasher (Fig. 26).
- To clean the machine after use, use only a small brush or a wooden stick (Fig. 27).
- Only the mixing blade and the Measuring cup can be washed with water and washing-up liquid (Fig. 28).
- All mending must be done by specialised technicians only. Any other mending is severely forbidden.
- After use place the machine and the attachments back into the original box.







1) PRECAUTIONS ET CONSEILS DE SÉCURITÉ

- Débrancher toujours la machine avant de la nettoyer!
- Ne pas brancher ou débrancher la machine avec des mains mouillées ou humides!
- Ne pas laver la machine à l'eau – risque de décharge électrique!
- Utilisation de cette machine interdite aux moins de 14 ans!
- Débrancher la machine après chaque usage!
- Ne pas utiliser la machine près d'une source de feu ou d'eau!
- Se conformer exclusivement aux instructions d'utilisation de la machine.
- Utiliser uniquement le câble fourni comme accessoire ou éventuellement des rallonges compatibles avec le voltage marqué sur la plaquette de la machine.
- Pendant le fonctionnement de la machine ne pas utiliser de couteaux ou d'objets (en bois, en tissu, métalliques, etc.) entre les rouleaux.
- Le port de cravatte, foulards ou colliers longs est interdit pendant l'utilisation de la machine. Les cheveux doivent être rassemblés et retenus par une barrette ou autre système.
- Avant d'enlever le couvercle de la machine il faut s'assurer que l'interrupteur ① (Fig. 1) soit éteint.

2) INSTALLATION DE LA MACHINE

- Avant d'utiliser la machine pour la première fois, il convient de la nettoyer complètement avec un chiffon.
- Pour nettoyer les rouleaux utiliser un morceau de pâte que vous jetterez ensuite.
- S'assurer que le voltage de la prise de courant corresponde à celui de la machine.

A) INTERRUPTEURS ET VOYANTS (Fig. 1)

① Interrupteur On/Off.
② Voyant rouge pour le bouchon latéral : il s'allume si le bouchon n'est pas complètement fermé.
③ Voyant vert : il s'allume quand la machine est prête.
④ Voyant rouge pour le couvercle : il s'allume si le couvercle n'est pas complètement fermé.
⑤ Bouton optionnel pour le fonctionnement par à-coups (Pulse).

B) COMME ENLEVER ET MONTER LA PALE

- Dévisser le bouchon (Fig. 2)
- Pousser la pale vers le trou (Fig. 3).
- Tirer la pale en haut (Fig. 4)
- Procéder à l'envers pour monter la pale.





C) COMME ENLEVER ET MONTER LE COUVERCLE

- Pour enlever le couvercle il faut l'ouvrir de 90° et le pousser jusqu'au le déblocage (Fig. 5).
- Procéder à l'envers pour monter le couvercle.

D) COMME ENLEVER ET MONTER LES ACCESSOIRES

- Pour enlever la mesure tirer en haut (Fig. 6)
- Introduire l'accessoire dans le trou en présentant le côté de l'hexagone.
- Le tourner de 30° jusqu'à la fermeture (Fig. 7).

3) MODE D'EMPLOI DE LA MACHINE

- Préparer les ingrédients (voir “Les recettes de M. Francesco”) en utilisant la mesure (Fig. 8-9).
- Enlever le couvercle et verser les ingrédients dans la machine (Fig. 10).
  S'assurer que le bouchon latéral soit bien fermé et que le voyant ② soit éteint.
- Mettre en place le couvercle et actionner la machine à l'aide de l'interrupteur ① (Fig. 11).
- Une pâte homogène et compacte sera prête en environ 5 minutes.
- Enlever le couvercle pour prendre la pâte. Il vaut mieux arrêter la machine quand la pâte se trouve au-dessus de la pale. Éventuellement utiliser le bouton Pulse ⑤ pour atteindre cette position (Fig. 12-13).
- Pour préparer d'excellentes pâtes à pain, à gressins, à biscuits, à pizza, à pasta, à crackers, à krapfen, à Bretzeln et à bagels consulter les conseils et “Les recettes de M. Francesco” le succès est garanti!

4) ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA MACHINE

- Débrancher toujours la machine avant de la nettoyer.
- Il ne faut jamais laver la machine et les accessoires à l'eau ou dans la lave-vaisselle (Fig. 26).
- Pour nettoyer la machine utiliser uniquement un petit pinceau ou un petit bâton en bois (Fig. 27).
- Seules la mesure et la pale peuvent être lavées avec de l'eau et du détergent (Fig. 28).
- Les réparations éventuelles doivent être faites par un spécialiste.
- Il est interdit d'accéder aux parties internes de la machine.
- Après usage ranger la machine dans son emballage.







1) VORSICHTSMAẞNAHMEN UND HINWEISE FÜR IHRE SICHERHEIT

- Nehmen Sie immer das Versorgungskabel ab, bevor Sie mit der Reinigung der Maschine beginnen!
- Den Stromstecker nie mit nassen oder auch nur feuchten Händen einstecken oder ziehen!
- Machen Sie die Maschine nicht nass: Stromschlaggefahr!
- Lassen Sie nicht zu, dass Personen unter 14 Jahren die Maschine benutzen!
- Lassen Sie die Maschine mit eingestecktem Stromstecker nie unbewacht!
- Benutzen Sie die Maschine nicht in der Nähe von Kochstellen oder Spülen!
- Benutzen Sie diese Maschine nur für den in der vorliegenden Anleitung beschriebenen Zweck.
- Benutzen Sie nur das mitgelieferte Kabel und Verlängerungen, die für den Stromwert auf dem Schild der Maschine geeignet sind.
- Stecken Sie keine Messer, Metall-, Holz- oder Stoffgegenstände durch die sich bewegenden Walzen.
- Tragen Sie keine Krawatten, Halstücher oder lange Halsketten, wenn Sie mit der Maschine arbeiten; halten Sie langes Haar mit einer Haarspange zusammen.
- Bevor Sie den Deckel öffnen, stellen Sie sicher, dass sich der Schalter ① (Abb. 1) auf Position OFF befindet.

2) VORBEREITUNG DER MASCHINE AUF DEN GEBRAUCH

- Reinigen Sie die ganze Maschine vor der ersten Benutzung mit einem Tuch.
- Zur Reinigung der Walzen, etwas Nudelteig durch die Walzen drehen; diesen Nudelteig werden Sie dann wegwerfen.
- Bitte prüfen Sie, ob die Versorgungsspannung mit der Spannung übereinstimmt, die auf dem Schild der Maschine angegeben ist.

A) TASTEN UND SCHALTER (Abb. 1)

① On/Off Schalter (ein/aus).
② Roter Leuchtmelder: er leuchtet, wenn der Stopfen nicht einwandfrei geschlossen ist.
③ Grüner Leuchtmelder: er leuchtet, wenn die Maschine betriebsbereit ist.
④ Roter Leuchtmelder Deckel geöffnet: er leuchtet, wenn der Deckel nicht einwandfrei geschlossen ist.
⑤ Taste für Impulsbetrieb (Pulse).

B) MONTAGE UND DEMONTAGE DES FLÜGELS

- Den Stopfen losschrauben (Abb. 2).
- Den Flügel zur Öffnung schieben, die der Stopfen frei gemacht hat (Abb. 3).
- Den Flügel nach oben ziehen (Abb. 4).
- Für die Montage des Flügels, den Vorgang umgekehrt ausführen.





C) ENTFERNEN UND ANBRINGEN DES DECKELS

- Den Deckel bis zum Anschlag (90°) öffnen und nach hinten schieben, bis er sich vom Zapfen löst (Abb. 5).
- Für das Anbringen des Deckels, den Vorgang umgekehrt wiederholen.

D) MONTAGE UND DEMONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE

- Den Messbehälter entfernen, indem er nach oben gezogen wird (Abb. 6).
- Das Zubehör mit der sechskantigen Seite in die dazu vorgesehene Öffnung stecken.
- Das Zubehör um 30° bis zum Anschlag drehen (Abb. 7).

3) ZUBEREITUNG DES TEIGS

Dosieren Sie die Zutaten mit dem Messbehälter (siehe Rezeptbuch), (Abb. 8 und 9).
Öffnen Sie den Deck el der Maschine und geben Sie den Inhalt des Messbehälters in die Mixerwanne (Abb. 10). Stellen Sie sicher , dass der seitliche Stopfen geschlossen und der Leuchtmelder ② ausgeschaltet ist. Schließen Sie den Deck el und schalten Sie die Maschine (Abb. 11) durch Druck auf Schalter ① ein. Nach ca. 5 Minuten wird sich ein homogener und kompakter Teig gebildet haben.Öffnen Sie den Deckel, um den Teig herauszunehmen. Um diesen Vorgang zu erleichtern, halten Sie die Maschine an, wenn sich der Teig im oberen Teil der Mixerwanne befindet. Nehmen Sie ggf. die Taste ⑤ Pulse zu Hilfe (Abb . 12-13). Rezepte, Anweisungen und Hinweise, um beste Teigarten für Nudeln, Pizza, Brot, Kekse, Grissini, Crackers, Krapfen, Pretzeln und Bagels zuzubereiten, finden Sie in unserem Rezeptb uch "Le ricette di Francesco" - "Die Rezepte v on Francesco". Mit diesen wertv ollen Hinweisen werden sie beste Resultate erzielen und viel Freude haben.

4) INSTANDHALTUNG UND REINIGUNG DER MASCHINE

- Nehmen Sie das Versorgungskabel ab, bevor Sie die Instandhaltung ausführen.
- Waschen Sie die Maschine und das Zubehör nie im Wasser oder im Geschirrspüler (Abb. 26).
- Verwenden Sie zur Reinigung der Maschine nach dem Gebrauch einen Pinsel und ein Holzstäbchen (Abb. 27).
- Bestimmte Teile wie der Messbehälter, der Deckel, der Flügel und der Stopfen können hingegen mit Wasser und Spülmittel gereinigt werden (Abb. 28).
- Eventuelle Reparaturen müssen von Fachpersonal ausgeführt werden.
- Der Zugriff auf die Innenteile ist Unberechtigten untersagt.
- Bewahren Sie Maschine und Zubehör nach Gebrauch in der Originalschachtel auf.







1) PRECAUCIONES Y CONSEJOS DE SEGURIDAD

- Antes de limpiar la máquina quite siempre el cable de alimentación!
- Nunca quite el enchufe con las manos mojadas o húmedas!
- Con la máquina enchufada, nunca la limpie con agua. Peligro de cortocircuito!.
- No deben utilizar la máquina los menores de 14 años!
- No dejar la máquina enchufada después de utilizarla!
- Nunca utilice la máquina cerca de fuentes de calor (p.ej.: Horno, hornillo, etc.) o en zonas con agua (p.ej.: Fregadero)
- Utilice la máquina únicamente según estas instrucciones.
- Utilice el cable original y, cuando sean necesarios, alargadores resistentes a la corriente indicada en la placa de la máquina.
- Con la máquina en marcha nunca acerque a los rodillos: cuchillos, paños, objetos metalicos o de madera.
- Cuando se utilice la máquina deben tener recogido el pelo y no llevar corbatas, pañuelos, collares largos, pulseras, etc.
- Antes de quitar la tapa asegúrese que el interruptor ① esté apagado (Fig. 1).

2) INSTRUCCIONES PARA EL USO

- Limpie bien toda la máquina con un paño cuando se utilice por primera vez.
- Para limpiar los rodillos haga pasar por ellos una pequeña cantidad de masa que luego se desechará.
- Asegúrese que la toma de corriente sea compatible con la tensión indicada en la placa de la máquina.

A) PULSADORES E INDICADORES (Fig. 1)

① Interruptor On/Off.
② Indicador rojo para el tapón de cierre: si está encendido señala que el tapón no está perfectamente cerrado.
③ Indicador verde: si está encendido señala que se puede utilizar la máquina.
④ Indicador rojo tapa abierta: si está encendido señala que la tapa no está perfectamente cerrada.
⑤ Pulsador para la marcha a impulsos (Pulse).

B) CÓMO QUITAR Y MONTAR LA PALA

- Desatornillar el tapón (Fig. 2).
- Empujar la pala hacia el orificio. (Fig. 3).
- Tirar la pala hacia arriba (Fig. 4).
- Para montar la pala proceder a la inversa.





C) CÓMO QUITAR Y MONTAR LA TAPA

- Abrir la tapa hasta el bloqueo (90°) y empujar para que se desbloque (Fig. 5).
- Para montar la tapa proceder a la inversa.

D) CÓMO QUITAR Y MONTAR LOS ACCESORIOS

- Quitar el medidor tirandolo hacia arriba (Fig. 6).
- Introducir el accesorio por el perno hexagonal. Girarlo aproximadamente 300 hasta bloquearlo (Fig. 7).

3) COMO PREPARAR LA MASA

- Dosificar los ingredientes (véase “Las recetas de Francesco”) con el medidor (Fig. 8-9).
- Quitar la tapa y echar los ingredientes en el recipiente de la máquina (Fig.10). Asegurese que el tapón esté cerrado y que el indicador ② esté apagado.
- Cierre la tapa y ponga en marcha la máquina (Fig. 11) por medio del interruptor ①. Esperar unos 5 minutos para que se forme una masa densa y homogénea.
- Quite la tapa para cojer la masa. Es aconsejable desconectar la máquina cuando la masa se halle en la parte superior del recipiente. Si es necesario utilícese el pulsador ⑤. Pulse para este fin (Fig.12-13).
- “Las recetas de Francesco” ofrecen muchos consejos e informaciones útiles para preparar masas riquísimas para pasta, pizza, pan, bizcochos, colines, crackers, krapfen, bretzeln y bagels. Le ayudaran para obtener buenos resultados y muchas satisfacciones.

4) LIMPIEZA Y CUIDADOS

- Antes de limpiar la máquina siempre se debe desenchufar.
- No limpie nunca la máquina o sus accesorios con agua o en el lavavajillas (Fig. 26).
- Para limpiar la máquina utilícese únicamente un pincel y una varilla de madera (Fig. 27).
- Sólo se pueden limpiar con agua y detergente: el medidor y la pala (Fig. 28).
- La máquina y sus accesorios deben ser reparados únicamente por técnicos especializados.
- Se prohíbe acceder al interior de la máquina a quienes no esté autorizado por MARCATO S.p.a.
- Después del uso, guarde la máquina y los accesorios en su caja.



1) تحذيرات و نصائح من أجل أمنكم
- يجب دائماً إزاحة سلك التيار الكهربائي قبل البدء بتنظيف الآلة!
- عدم فصل و عدم إدخال القابس أو المأخذ الكهربائي بالأيدي المبلولة أو المجرد رطبة.
- لا تبلل أو تغسل الآلة: لخطر الصدمة الكهربائية!
- عدم السماح لأولاد بسنّ أقل من 14 سنة بإستعمال الآلة.





- يجب عدم ترك الآلة بدون مراقبة و خاصة عندما يكون المأخذ موصولاً بالتيار الكهربائي.
- يجب عدم إستخدام الآلة بالمقربة من الأفران أو المغاسل.
- يجب إستخدام هذه الآلة فقط للإستعمالات الموضحة في هذا الدليل.
- يجب إستخدام فقط السلك الكهربائي المزود مع الآلة و الإيصالات المطولة المناسبة لإستطاعة التيار المشار إليه على لافتة الآلة.
- يجب عدم إدخال سكاكين أو أشياء معدنية , أو أشياء من الخشب أو من القماش بين دواليب الآلة أثناء الدوران أو التحرك.
- خلال إستعمالكم للآلة, يجب عدم لبس أربطة العنق أو مناديل أو قلادات طويلة و يجب ربط الشعر بواسطة ماسك شعر.
- قبل فتح الغطاء يجب التأكد من أن يكون المفتاح ① (صورة رقم 1) في الوضعية OFF.

2) كيفية تحضير الآلة للإستعمال

- عند إستخدام الآلة لأول مرّة, يجب تنظيفها بشكل كامل بواسطة قطعة من القماش.
- من أجل تنظيف الدواليب الخاصة بالآلة, يجب تمرير خلال الدواليب كمية قليلة من العجين, و الذي يجب رميه بعد القيام بذلك.
- نطلب منكم مراقبة إذا كانت إستطاعة التيار الكهربائي مطابقة للإستطاعة المشار إليها على لائحة الآلة.

A) الأزرار و المفاتيح (صورة رقم 1)

① مفتاح التشغيل و الإطفاء On /Off.
② مؤشر ضوئي أحمر و سدادة الإغلاق : الضوء يكون شاعلاً عندما تكون السدادة ليست مغلقة بشكل كامل.
③ مؤشر ضوئي أخضر : الضوء يكون شاعلاً عندما تكون الآلة جاهزة للإستعمال.
④ مؤشر ضوئي و غطاء مفتوح : الضوء يكون شاعلاً عندما يكون الغطاء ليس مغلقاً بشكل كامل.
⑤ زر للتشغيل على دفعات (pulse) .

B) كيفية إزالة و وضع المجرفة

- يجب فكّ السدادة (صورة رقم 2) .
- يجب دفع المجرفة نحو الفتحة الناتجة عن سحب السدادة (الصورة رقم 3) .
- سحب المجرفة نحو الأعلى (صورة رقم 4).
- من أجل إدخال المجرفة في مكانها يجب إعادة العملية بالعكس.

C كيفية إزالة و وضع الغطاء

- فتح الغطاء لغاية وصوله للمثبّت بمقدار 90 درجة و دفعه نحو الوراء إلى أن يتحرّر من المحور (الصورة رقم 5).
- من أجل إدخال و تركيب الغطاء يجب تكرار العملية بالعكس.

D) كيفية تركيب و فكّ القطع الإضافية

- يجب إنتزاع المكيال الكبير و ذلك بسحبه نحو الأعلى (صورة رقم 6) .
- يجب إدخال القطعة الإضافية في الفتحة المخصصة لذلك, بحيث تكون بارزة و ظاهرة في الجانب الذي فيه الجزء المسدس الشكل. يجب تدوير القطعة
- الإضافية بمقدار 30 درجة إلى أن تصل للمثبّت (صورة رقم 7).

3) كيفية تحضير العجين

يجب تحديد مقادير المكوّنات بواسطة المكيال الكبير (إنظر لطرق التحضير) صورة رقم 8 و 9 .
يجب فتح غطاء الآلة و سكب ما يحتويه المكيال في الإناء الخاص بالعجّانة (صورة رقم 10) . يجب التأكد من أن تكون السدادة الجانبية مغلقة و أن يكون المؤشر الضوئي مطفئ.
يجب إغلاق الغطاء و تشغيل الآلة (صورة رقم 11) و ذلك بالضغط على المفتاح ① .
بعد مرور خمس دقائق, ستتشكل عجينة متجانسة و متماسكة.
فتح الغطاء لإستخراج العجين, لجعل عملية الإستخراج أكثر سهولة, يجب إيقاف الآلة عندما يكون العجين في الجهة العلوية من الإناء. من الممكن الإستعانة بالزر ⑤ pulse (صورة رقم 13 - 13) .
ستجدون الوصفات و الإرشادات و النصائح لتهيئة أنواع مختلفة و ممتازة من العجين لتحضير المعكرونة و البيتزا و الخبز و البسكويت و خبز العصيّات (غريسيني) و البسكويت المالح (كريكرز) و الحلويات مثل الكرافين و بريتزيل و الباجيلس, كل هذه الطرق للتحضير ستجدونها في كتيب الوصفات بعنوان
" وصفات كواتروكي" " Le ricette di Francesco" .
إن النصائح الثمينة التي يقدّمها كواتروكي ستساعدكم على الحصول على نتائج ممتازة و ستمنحكم كل الرضى.





4) صيانة و تنظيف الآلة
- إزالة سلك التيار الكهربائي قبل إجراء الصيانة.
- يجب عدم غسل الآلة و القطع الإضافية بالغمر في الماء أو في الجلاية الكهربائية (صورة 26).
- من أجل تنظيف الآلة بعد الإستعمال, يجب أن تستخدموا فرشاة و عود من الخشب (صورة رقم 27).
- بعض الأجزاء المكوّنة للآلة, مثل المكيال الكبير و المجرفة المازجة, يمكن غسلها بالماء و السائل المنظف (صورة رقم 28) .
- التصليحات المحتملة يجب أن تتم عل يد عاملين مختصين.
- ممنوع لمس الأجزاء الداخلية من قبل أشخاص غير مختصين و غير مصرّح لهم.
- بعد الإستخدام يجب وضع الآلة و الأجزاء الإضافية التابعة لها في العلبة الخاصة بها.

1) 安全上の警告と注意

警告

- マシンを清掃する前に、必ず電源コードを取り外してください!
- 濡れた手、湿った手でプラグを挿し込んだり、抜いたりしないでください!
- マシンを濡らさないでください。感電の危険があります！
- 14 歳以下のお子様にはマシンを使用させないでください！
- プラグをコンセントに挿し込んだままマシンを放置しないでください!
- 調理用熱器具、流し台の近くでマシンを使用しないでください!

注意

- 本説明書に記載されている目的以外にマシンを使用しないでください。
- 電源コードは本体付属品のみを使用してください。延長コードが必要な場合は、マシンのラベルに表示された電流に適合するものを使用してください。
- -回転中のローラーの間にナイフ、金属器具、木製器具または布を挿し込まないでください。
- マシンを使用する時は、ネクタイ、スカーフ、長いネックレスは身に付けないでください。髪の毛が長い方はピンでまとめてください。
- カバーを開ける前に、スイッチ①（図. 1）が OFF（切）の位置にあることを確認してください。

2) 使用前の準備

- マシンを初めて使用する際には布で汚れを完全にふき取ってください。
- ローラーを清掃するには、少量のパスタ生地をローラーの間に通してください。使用したパスタ生地は廃棄してください。
- 使用する電圧がマシンのラベルに表示された電圧と同じであることを確認してください。

A) ボタンとスイッチ（図. 1）

① On/Off（入/切）スイッチ.
② キャップ警告赤ランプ: キャップが完全に閉まっていないと点灯します。
③ 緑ランプ：マシンが使用できる状態にある時、点灯します。
④ カバー警告赤ランプ: カバーが完全に閉まっていないと点灯します。
⑤ パルス（瞬動）機能ボタン。

B) パレット の取り外し、取り付け方法

- キャップを緩め、外します（図. 2）。
- キャップの穴にパレットを押します（図. 3）。
- パレットを引き上げます（図. 4）。
- パレットを取り付けるには上記と逆の手順で行います。

C) カバーの取り外し、取り付け方法

- カバーを 90℃の角度までいっぱいに開け、ピンから外れるまで後ろに押してください（図. 5）。
- カバーを再度取り付けるには上記と逆の手順で行います。

23

24

D) 付属品の取り付け、取り外し方法
- 計量器具を上に引いて取り外します（図．5）。
- 付属品を 6 角形の側から所定の穴に取り付けます。付属品を 30° 回転させ停めます。図．7）。

3) パスタ生地の作り方

付属の計量器具で材料を計ります（レシピを参照のこと）図．8 と 9。
マシンのカバーを開け、材料をこね機に入れます。（図．10）。
横のキャップが閉まり、②のランプが消灯していることを確認してください。
カバーを閉めてから（図．11）、①のスイッチを押してマシンを始動させます。
約 5 分で均質で木目細かいパスタ生地ができあがります。
カバーを開けパスタ生地を取り出します。パスタ生地が容器の上の部分にある時にマシンを停めると取り出しやすくなります。 取り出す際に、必要があれば⑤のパルスボタンを使用してください（図．12 と 13）。
私共のレシピブック"レ・リチェッテ・ディ・クアットロッキ"には、パスタ、ピザ、パン、クッキー、グリッシーニ、クラッカー、プレツェル、ベーグルの生地を作るためのレシピを始め、様々なアイデア、アドバイスが掲載されています。
失敗のない、満足のいく結果を得るためにこれらを参考にしてください。

4) マシンのメンテナンスと清掃

- メンテナンスを始める前に電源コードをマシンから取り外してください。
- マシン、付属品を水洗いしないでください。また、皿洗い機に入れて洗わないでください。
- 使用後はブラシ、木の箸を使ってマシンの清掃をしてください（図．27）。
- 計量器具、カバー、パレット、キャップなどは洗剤と水で洗えます（図．28）。
- 修理が必要な場合は専門業者に依頼してください。
- 認可を受けた者以外、マシンの内部をいじることは禁じられています。
- 使用後はマシン、付属品を箱に収納してください。

中文

1) 为安全操作应采取的预防措施和建议
- 在清洗机器之前，始终应该首先切断电源!
- 在切断电源时，不可用湿手操作!
- 不可弄湿机器：以免漏电!
- 14 岁以下的人不许使用该机器!
- 在电源接通的情况下，工作人员不可离开机器而令其无人监管!
- 不可在靠近炉子或洗碗池的地方使用该机器!
- 该机器仅适用于本手册中所叙述的用途。
- 只可将配备的电缆和相应的加长部分应用于该机器铭牌上指示的电源。
- 不可将小刀、金属件、木料或织物插入运动中的辊轴。
- - 在使用该机器时，不可系领带、戴围巾或长项链，有长头发的应该用发卡将头发收拢固定。
- 在打开机盖之前，应该确认电源开关①（如图 1 所示）处于断开位置。

2) 如何准备使用该机器
- 在首次使用该机器时，要用抹布将整个机器擦干净。
- 为了清理辊轴，可用少量面片通过辊轴，然后应将其扔掉。
- 请检查电源电压是否与该机器的铭牌上指示的电源电压相一致。





A) 按钮及开关 (如图 1 所示)
① 开关 接通/断开。
② 塞子闭合红色指示灯：当塞子未完全闭合时，该指示灯接通。
③ 绿色指示灯: 当机器已经准备好可投入运行时，该指示灯接通。
④ 盖子打开红色指示灯：当盖子未完全闭合时，该指示灯接通。
⑤ 脉冲驱动的服务按钮。

B) 如何安装和拆卸叶片
- 取下塞子 (如图 2 所示)。
- 将叶片推入塞子孔中 (如图 3 所示)。
- 将叶片向上拉 (如图 4 所示)。
- 按照如上所述相反的步骤，即可将叶片装入。

C) 如何将盖子卸下和装上
- 将盖子打开直到停止位置（90°），同时向后推使其从轴中退出（如图 5 所示）。
- 按照与上述相反的步骤，即可将盖子重新装上。

D） 如何安装和拆卸配件
- 移动小量具同时向上拉(如图 6 所示)。
- 从六角形部分将配件插入相应的孔中，然后将配件转动 30°，直到转不动为止(如图 7 所示)。

3)如何制备面团

用适当的量具准备各种用料（见食谱），如图 8 和图 9 所示。
打开机器的盖子，将量具中的各种用料倒入和面机的容器中（如图 10 所示），应确保侧面塞子关闭而且指示灯②处于断开状态。
将盖子关闭，接通开关①，启动机器（如图 11 所示）。大约 5 分钟之后，均匀而光滑的面团就制备好了。
打开盖子，以便加工面团。为了便于加工面团，当面团出现在小容器的上部时，应该停止机器运转。有时要使用脉冲键⑤（如图 12-13 所示）。
按照我们的食谱“Francesco 菜单”以及使用说明，可以制备用作如下食品的最佳面团：面条、匹查饼、面包、饼干、面棍、薄脆饼干、油煎饼、椒盐卷饼和 bagels。
这些珍贵的建议将使您得到十分满意的结果。

4) 机器的维护和清理

- 在进行机器的维护之前，应该切断电源。
- 绝对不可用水或用洗碗机清洗机器及其配件（如图 26 所示）。
- 在使用之后，应该用刷子和小木棍清理机器（如图 27 所示）。
- 有些机器的配件，例如：小量具和叶片，是可以用水或清洁剂来清洗的。（如图 28 所示）。
- 有些维修工作必须由专业技术人员来完成。
- 未获批准的人员，不得对机器内部进行检修。
- 在使用之后，应该将机器及其配件放入原来的箱子内。

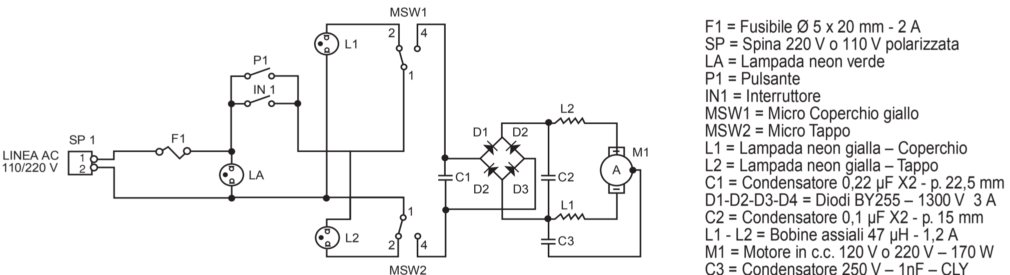




Linea 3 facile®

Italiano	English
1 Spatola	1 *Mixing blade*
2 Fiancata sinistra	2 *Left side*
3 Tappo	3 *Closing knob*
4 ORing tappo	4 *Gasket for closing knob*
5 V asca	5 *Tank*
6 Pulsante Triplo	6 *Release button*
7 Fiancata anteriore	7 *Front side*
8 Mascher ina	8 *Template*
9 Interruttore	9 *Switch*
10 Lampada spia gialla	10 *Yellow light*
11 Lampada spia verde	11 *Green light*
12 Pulsante	12 *Pulse button*
13 Fusibile 2 A	13 *Fuse 2 A*
14 Motore	14 *Motor*
15 P onticello luci	15 *Support for lights*
16 Astina Micro	16 *Micro rod*
17 Coperchio	17 *Cover*
18 P erno coperchio	18 *Cover pin*
19 Fiancata posteriore	19 *Back side*
20 Micro coperchio	20 *Micro cover*
21 Circuito completo	21 *Complete circuit*
22 Ca vo	22 *Electric cord*
23 ORing squadra	23 *Gasket for square*
24 Supporto a squadra	24 *Square support*
25 ORing ruota grande	25 *Gasket for large gear*
26 Ruota grande	26 *Large gear*
27 Puleggia	27 *Pulley*
28 Ruota media	28 *Medium gear*
29 Cinghia dentata	29 *Toothed belt*
30 Pignone motore	30 *Motor pinion*
31 Base	31 *Base*
32 Piedino	32 *Feet*
33 F ondo	33 *Bottom*
34 Piastr a ingranaggi	34 *Gear plate*
35 Fiancata destra	35 *Right side*
36 Rondella	36 *Washer*
37 Baionetta	37 *Coupling*

QUESTA PARTE DEL MANUALE E' RISERVATA A PERSONALE SPECIALIZZATO
THIS PART OF THE MANUAL IS RESERVED TO SPECIALIZED TECHNICIANS
CETTE PARTIE DU MANUEL EST RESERVÉE À PERSONNEL SPECIALISÉ



F1 = Fusibile Ø 5 x 20 mm - 2 A
SP = Spina 220 V o 110 V polarizzata
LA = Lampada neon verde
P1 = Pulsante
IN1 = Interruttore
MSW1 = Micro Coperchio giallo
MSW2 = Micro Tappo
L1 = Lampada neon gialla – Coperchio
L2 = Lampada neon gialla – Tappo
C1 = Condensatore 0,22 µF X2 - p. 22,5 mm
D1-D2-D3-D4 = Diodi BY255 – 1300 V 3 A
C2 = Condensatore 0,1 µF X2 - p. 15 mm
L1 - L2 = Bobine assiali 47 µH - 1,2 A
M1 = Motore in c.c. 120 V o 220 V – 170 W
C3 = Condensatore 250 V – 1nF – CLY

F1 = Fuse Ø 5 x 20 mm - 2 A
SP = Plug 220 V or 110 V polarized
LA = Green neon light
P1 = Pulse Button
IN1 = Switch
MSW1 = Micro Yellow Cover
MSW2 = Micro Closing Knob
L1 = Yellow neon light – Cover
L2 = Yellow neon light – Closing Knob
C1 = Condenser 0,22 µF X2 - p. 22,5 mm
D1-D2-D3-D4 = Diode BY255 – 1300 V 3 A
C2 = Condenser 0,1 µF X2 - p. 15 mm
L1 - L2 = Axial inductance 47 µH - 1,2 A
M1 = Motor DC 120 V or 220 V – 170 W
C3 = Condenser 250 V – 1nF – CLY



GARANZIA

Tutti i prodotti MARCATO sono costruiti con i migliori materiali disponibili e vengono sottoposti a continui controlli di qualità. Per questo, essi sono garantiti per **3 anni** dalla data di acquisto da ogni difetto di fabbricazione. La garanzia non copre invece i danni provocati alla macchina da un uso improprio o diverso da quello illustrato in questo manuale.



GARANTIE

Tous les produits MARCATO sont costruits avec les meilleurs matériaux disponibles et sont soumis continuellement à des contrôles de qualité. C'est pourquoi ils sont garantis contre tout vice de fabrication pendant **3 ans** à compter de la date de achat. La garantie ne couvre pas cependant les dommages provoqués à la machine par un usage impropre ou differént de celui qui a été illustré dans ce manuel.



GARANTÍA

Todos los productos MARCATO han sido fabricados con los mejores materiales existentes y son sometidos a continuos controles de calidad. Por esta razón, están garantizados durante **3 anõs** a partir de la fecha de compra de todos los defectos de producción. La garantìà no cubre, por el contrario, los daños provocados a la maquiná por un uso no adecuado o distinto de el que se ilustra en el manual.



保証

MARCATO の全ての製品は、最良の材料のみを用いて製作され、品質管理が絶えず行なわれています。このため、いかなる製作上の欠陥に対しても、日本向けに仕様変更を受けた日から満3年間の保証がなされています。
本取扱説明書に従わず、誤った取扱いによって損傷が生じた場合は、この保証は適用されません。



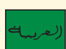
WARRANTY

All MARCATO products are manufactured using only the finest materials available and are subject to continuos quality control. Because of this, they are guaranteed for **3 full years** from the date of purchase against any manufacturing defect. This guarantee does not cover damage to the machine caused by improper use or by use other than that illustrated in this manual.



GARANTIE

Alle Produkte von MARCATO werden mit den besten erhältlichen Materialien gebaut und ständigen Qualitätskontrollen unterzogen. Deswegen wird ab Kaufdatum **3 Jahre** Garantie für jede Art Fabrikationsfehler gawährt. Die Garantie deckt jedoch keine Schäden, die durch unsachgemäben oder von den Beschreibungen des vorliegenden Anleitungsheftes abweichenden Gebrauch verursacht wurden.



ضمان

جميع منتجات MARCATO مصنوعة من أفضل المواد المتاحة. و يتم إخضاعها لفحوصات الجودة باستمرار. لهذا, جميعها مضمونة ضد أي عيب في الصناعة لمدة 3 سنوات من تاريخ الشراء.
الضمان لا يشمل أضرار الآلة الناتجة عن الاستعمال الغير صحيح أو الذي يختلف عما تم توضيحه في اذه الدليل.



保证

马卡多的所有产品均采用优质材料制成并经受连续的质量检查。因此，该公司的产品从用户购买之日期计算的保用期为三年。但是，这种质量担保不包括由于使用不当或不遵守该使用手册对机器所造成的破坏。



DATE : ....

STAMP ....

Pasta Mixer
Pasta Fresca
Pasta & Pizza



CE

MARCATO S.p.A. - Via Rossignolo, 12 - 35011 Campodarsego (PADOVA) Italy -
Tel. +39 049 9200988 - Fax +39 049 9200970 - **www.marcato.net**